
Retratos de Vino
Toni Sànchez-Ortiz
[publicacions]
urv

www.retratsdevi.cat

DOQ Priorat / DO Tarragona / Vino de mesa

Toni Sànchez-Ortiz

TEXTO: RUTH TROYANO PUIG

FOTOGRAFÍAS: MAOZ ELIAKIM



Tarragona, 2016

Presentación

Esta nueva colección del Servicio de Publicaciones de la URV, Retratos de Vino, es una excelente iniciativa que nos aporta el conocimiento de diversos enólogos formados en la Universitat Rovira i Virgili. A través de la narración de su experiencia profesional y personal, nos ayudarán a entender en qué consiste su trabajo, los objetivos que se plantean y los retos a que se enfrentan; pero, sobre todo, nos trasladarán su amor por una profesión muy arraigada en nuestras tierras.

La colección quiere servir también de reconocimiento a la labor desarrollada por el profesorado y el personal de administración y servicios que ha trabajado y trabaja en la Facultad de Enología de la URV, que este año celebra su 25.º aniversario. Desde su constitución se han formado en ella más de un millar de profesionales, en las diferentes titulaciones que se imparten, más de la mitad de ellos en enología. En este sentido, hay que destacar el equipo humano, que siempre ha sabido interpretar los cambios que se iban produciendo y ha ido adecuando la formación y la investigación a los nuevos retos sociales y económicos. La última muestra es la puesta en marcha, en el curso 2015-16, de un nuevo máster Erasmus Mundus en Vino y Turismo, el primero coordinado por nuestra universidad.

La universidad del siglo XXI desarrolla tres grandes misiones: la primera, la formación de las personas al más alto nivel en conocimientos, capacidades y habilidades; la segunda, la investigación de excelencia, que se centra en la generación de conocimiento y se transfiere a través de la primera misión, la formativa, y también a través de la tercera, que es la contribución al desarrollo económico, social y territorial y al impulso de la sociedad del conocimiento.

Es así como la URV ejerce su labor, combinando conscientemente un marcado papel territorial, como expresión princi-

pal de su compromiso con la sociedad, con un papel internacional en su actividad de investigación. Esta conexión entre formación de excelencia, solvencia investigadora y realidad social y económica de las comarcas meridionales de Cataluña se ha convertido en el eje maestro del desarrollo de la Universidad. La enología, en concreto, es una de las raíces que une a la URV con el territorio, y los diversos protagonistas de Retratos de Vino aportan sin duda esa visión de conjunto.

Josep Anton Ferré Vidal
Rector de la Universitat Rovira i Virgili

Estenc la mà i no hi ets.
Però el misteri d'aquesta teva absència se'm revela
més dòcilment i tot del que pensava.
No tornaràs mai més, però en les coses
i en mi mateix hi hauràs deixat l'empremta
de la vida que visc, no solitari
sinó amb el món i tu per companyia,
ple de tu fins i tot quan no et recordo,
i amb la mirada clara del qui estima
sense esperar cap llei de recompensa.

M. Martí i Pol

Extiendo la mano y no estás.
Pero el misterio de esta tu ausencia se me revela
más dócilmente incluso de lo que pensaba.
No volverás nunca más, pero en las cosas
y en mí mismo habrás dejado la huella
de la vida que vivo, no solitario,
sino con el mundo y contigo por compañía,
lleno de ti incluso cuando no te recuerdo,
y con la mirada clara de quien ama
sin esperar ninguna ley de recompensa.

M. Martí i Pol

De allí donde hace más de ocho siglos se escribió el primer texto literario en catalán le viene el arraigo a la tierra. Nace en Organyà, en el Alt Urgell, en un entorno rural íntimo y plácido que no ha abandonado nunca en la vida personal y que se ha reivindicado con fuerza en el terreno profesional una vez finalizados los estudios de Enología en la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona. Es el primer enólogo de la URV que ha completado su formación con una beca Erasmus en la Université Victor Segalen de Burdeos, y ha acumulado en pocos años una visión muy amplia y sólida del mundo del vino, sin ser heredero de ninguna empresa del sector.

De los americanos ha aprendido el *no risk no fun*, y probablemente este nervio le ha llevado a crear la primera cerveza de garnacha catalana, a recuperar un viñedo de una hectárea de cariñena centenaria en El Molar, a vinificar sauvignon blanc a pocos kilómetros del mar o a elaborar un monovarietal de merlot en Santes Creus y uno de syrah en Salamanca.

Sus elaboraciones se reconocen rápidamente por un sello inconfundible que emana del análisis profundo no solo de la amplitud sino también de la longitud del vino, que tiene que ver con la búsqueda del grado de maduración óptimo de la uva. Manifiesta una curiosidad innata por la investigación vitivinícola y la formación enológica que continúa poniendo en práctica en la URV como miembro del grupo de investigación en Vitivinicultura del Departamento de Bioquímica y Biotecnología de la Facultad de Enología e impartiendo clases en el Curso Profesional de Sumiller.

Demuestra también unas ganas admirables de seguir aprendiendo y profundizando en las ideas ya consolidadas, pero planteándose nuevos interrogantes frente al cambio climático y la adaptación de las variedades en función del clima. Lo hace, no obstante, lejos del entorno más inmediato,

en Australia y Nueva Zelanda. En el nuevo mundo ha encontrado desde hace tres temporadas el equilibrio emocional, que también anhela y busca después en la planta. Cada vez que vuelve de las áreas más avanzadas tecnológicamente en enología, se siente más profundamente impresionado por el viejo mundo y, especialmente, por el triángulo de regiones catalanas donde la viticultura es heroica, con el denominador común de los suelos de pizarra. Con proyectos propios en la D. O. C. Priorat y Montsant y de asesoramiento en la D. O. Tarragona, el enólogo Toni Sànchez-Ortiz traslada al vino lo que ha aprendido en sus orígenes humildes: conexión con la naturaleza e incontables horas de observación y de interacción con el medio. Afirmaciones suyas nobles y sinceras, como que “la viticultura biodinámica es una visión científica de las tradiciones de antes”, se hunden en un pasado muy presente.

Es en ese antes donde se instala una figura determinante: la abuela materna, que muere a principios de 2015. Ha sido su tutora en la vida rural en el Pirineo, la que siempre le ha aconsejado, la que lo ha acompañado a podar las vides del Saurí, a quien está dedicado el poema de Miquel Martí i Pol del inicio. Es consciente de que este referente familiar pervivirá en él para siempre y en las formas de trabajar y vivir la viña: “Lo máximo que puedes dar de ti mismo lo transmites a través de los vinos”. Y esta premisa la aplica como enólogo, olivicultor, *flying winemaker*, consultor y como persona sensible y mesurada que es; un profesional polivalente con el don de entender, comprender y compartir otras cualidades innatas. En el grupo de pensamiento y reflexión Ethos Priorat, del que forma parte, se le presenta como “un alquimista que emplea la ciencia para confirmar su relación intuitiva con la naturaleza”.




“Siempre fui intuyendo el camino”

El Montsant



Hijo único de una familia humilde del Pirineo catalán, Toni Sànchez-Ortiz nace en 1978 y se gradúa en Enología con 23 años en la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona. Sus padres, ambos trabajadores de la empresa Taurus, no tuvieron la oportunidad de ir a la escuela ni tampoco lo pudieron guiar académicamente, de forma que la intuición lo condujo en los primeros años de formación.

"Tenía un mundo interno muy amplio. Era hijo único y la vida rural me llevó a estudiar mucho porque se me daba bien. Me sumergía en los libros de física y química, pero también sentía curiosidad por el entorno. Me apasionaba cazar insectos, tenía mucha imaginación y siempre hacía cálculos con gestos y símbolos en el aire". Despunta ya de pequeño como persona creativa e imaginativa, inquieta por relacionarse con el medio y consigo mismo.

"Primero pensé en estudiar medicina y podología porque había visto en casa cómo le trataban los pies a la abuela y porque, por otro lado, quería dejar de sembrar patatas y maíz y no tener que ir a recoger olivas. Quise distanciarme de la tierra y entrar en el laboratorio". La vida rural que tanto le ha llenado y que ahora anhela durante las largas ausencias del valle pirenaico que lo vio crecer marcará sus inicios profesionales.

Llega a Barcelona con ganas de alejarse de lo que ahora más le seduce. "Viví muy acompañado de mayores. Han sido mis maestros. He heredado las ganas de escucharlos. Aprender de su experiencia forma parte de mi liturgia. La abuela materna ha sido mi gran tutora, de quien lo he aprendido todo. Con ella me crié y siempre me enseñó a luchar y a salir adelante, incluso en los momentos adversos. Por encima de todo, me transmitió la actitud de ayudar a los demás". Los recuerdos con la abuela son una fuente que brota inagotablemente: "Le debo las infusiones de saúco y menta y la mermelada de fruta que preparo a menudo. La tendrías que haber conocido. Bailamos por Sant Magí ahora hace 4 años en Tarragona". Lo explica con extrema sensibilidad y quiere dejar claro que no es un comportamiento *hippie*: "Es como la biodinámica en viticultura: una visión científica de las tradiciones de antes. Con la abuela ya poníamos ristras de ajos al lado de los olivos que tenemos plantados a 1.500 metros de altura en el Pirineo, empleábamos la ceniza como azufre, porque tiene una función secante para combatir los hongos, hacíamos fuego en el suelo…".

La costumbre y la tradición son las raíces de su práctica vitivinícola actual, herencia de un pasado interrumpido durante unos años de paréntesis y distancia con la rurali-

dad. Inicia su vida universitaria en la Universitat de Barcelona con los estudios de Química, que compagina con el aprendizaje del alemán. Al terminar la carrera, trabaja en Frape Behr Group, en la Zona Franca de Barcelona. Después de un encuentro en el bar de la Facultad de Farmacia de la UB y de la estancia en la Oktoberfest con su compañera Anna Molins, comenzará su periplo por Alemania, que le llevará a descubrir el apasionante mundo del vino. "No era de este sector, pero soy un romántico", afirmará en más de una ocasión durante la conversación. En Alemania desarrolla su actividad profesional en Henkel y más tarde en Schwarzkopf. Probablemente las noches frías y las ganas de tener más vida social fueron el desencadenante de todo. "Mientras estaba en Alemania, me inscribí en un curso de vinos y destilados y pensé que quizá, después de comenzar a entenderlo, podría trabajar en un laboratorio de vinos". No deja de pensar en la química de la vida; no es consciente de que la acabará aparcando.

Fue en la biblioteca de Henkel donde descubre la existencia de los estudios de Enología en la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona: "Mientras buscaba libros de química en alemán navegaba por la web de la URV y después de entrar en ella mil veces decidí que me iba a matricular; todavía recuerdo aquel ordenador con teclas cambiadas de orden y diéresis en las vocales. Todo el mundo me decía que no tenía opciones sin venir del mundo del vino, que no tendría olfato para los aromas". Y, aventurero como se presupone a un hombre de montaña, desde Alemania inicia los trámites para inscribirse en la licenciatura de segundo ciclo de Enología, un año y medio de estudios que comienza con poco más de 21 años. "No quería estar en lugares contaminantes".

De Organyà a Barcelona, de Barcelona a Düsseldorf y de Düsseldorf a Tarragona. "Finalmente me decido a estudiar Enología, que es la biología de la vid. Nadie hasta entonces me había hablado de los microorganismos de la tierra, de los efectos de regar más o menos el suelo, del desfangado de los vinos blancos. No recibía ninguna herencia ni tenía ningún contacto en el mundo del vino, solo con el campo y la vida rural". Y se cierra el círculo con el inicio de los estudios enológicos, que supone un regreso a los orígenes. "El trabajo en el campo nos permite preservar el paisaje".

Es un sentimental. Pero a la intuición le ha puesto esfuerzo, dedicación y constancia. Y polivalencia y flexibilidad. Con 36 años ya acumula 22 cotizados en su vida laboral. Lo sabe porque el papeleo, que tanto le molesta tener que resolver, se lo ha recordado hace pocos días.



Entendí que la planta se debía medir en condiciones extremas para poder comprenderla

"Éramos casi cuarenta personas en clase. Los inicios de Enología fueron un boom en la URV". Recuerda uno por uno los compañeros de aula, a quienes ha ido siguiendo la pista con interés, como seguramente también habrán hecho ellos: Miquel Palau en Abadal, Judith Llop en Cellers Morlanda, Jaume Martí en Sant Josep Wines, Josep Maria Gil Poblet en Codorniu... De los años de universidad destaca sobre todo su apuesta personal para profundizar en la viticultura: el estudio de la vid y la uva, del clima, del suelo, de la variedad y de la influencia de la mano del hombre. "Creo que ahora se ha perdido esta parte en favor de la industria agroalimentaria. Falta enseñar más cómo trabajar la tierra. Está bien aprender el diseño de las levaduras, pero la esencia es el *terroir*, y cada vez estoy más convencido de que se pierde más, seguramente, por la economía de la evolución".

La anterior reflexión le lleva rápidamente a vincular formación y empresa: "No hay profesionales dispuestos a trabajar sobre el terreno. No quieren hacer las prácticas en una bodega porque tendrán que salir horas al campo y dedicarse al cultivo de la vid. En El Solà d'Ares tenemos a un estudiante del IES de Jardinería y Horticultura de Reus, Marc Freixas, que ama la tierra y mantiene un vínculo muy estrecho con ella. Está muy interesado en el paisajismo y en su derivada cultural y humana; en cambio, no nos llegan enólogos". Con cierto disgusto explica que el último enólogo que trabajó en El Solà d'Ares "se marchó por orgullo al ver que tenía que trabajar la viña".

"Las prácticas de campo con el profesor Agustí Villarroya eran los sábados y no me importaba ir en fin de semana para aprender; hacerlas con personas en activo de la profesión es la mejor manera de conocerla, porque te acercas a la realidad del momento". Como si de un DAFO se tratara, el aprendizaje te sitúa ante un cruce de amenazas, fortalezas, debilidades y oportunidades. "Pisar fincas a diario puede parecer aburrido y repetitivo, pero entender qué pasa en la viña cada día y en cada nueva cosecha es lo que te permite entender y sentar las bases de la viticultura para practicarla de una u otra forma".

En la Universitat Rovira i Virgili, el Centro Experimental Mas dels Frares facilita desde principios de la década de 1990 este aprendizaje que Toni señala como vital. Desde entonces, en sus cinco hectáreas están plantadas 17 variedades autóctonas y foráneas, lo que permite a los futuros enólogos probar la vendimia cada campaña y embotellar vino con sello de la URV. "Mas dels Frares permite trabajar la viña y explorar prácticas que a menudo cuestan mucho de entender en el aula".

La vida universitaria llena de recuerdos felices la memoria, pero hay episodios que pasan del fondo a la espuma, como la primera vez que trabaja con la profesora Montse Nadal midiendo potenciales hídricos de la planta. "Recuerdo quedarme solo a las dos de la tarde, bajo un calor sofocante, para realizar estas prácticas. Entendí que la vid se debía observar en condiciones extremas para poder comprenderla, y fue justo en ese momento cuando nació mi interés por la viticultura. Mientras todo el mundo estaba en la bodega, yo descubría bajo un sol infernal pasiones ocultas en un escenario nada favorable para medir el estrés hídrico de la vid".

Lo máximo que puedes dar de ti mismo lo explicas a través de los vinos

"Planteo a la profesora Olga Bustos la posibilidad de optar a un Erasmus para completar los estudios de Enología en Burdeos durante un año y, sin quererlo, me convierto en el primer estudiante de la licenciatura de segundo ciclo —diplomatura entonces— que sigue la formación en el extranjero". Abre inconscientemente la puerta a nuevas generaciones de enólogos que se reflejan en la cuna de la cultura vitivinícola del viejo mundo y, concretamente, en una de las regiones de vinos con más historia: la de los grandes *châteaux*, los *negociants* y los *crus classés*. En esa época consolida su obstinación por el *terroir* y el análisis de las variedades autóctonas.

"Tengo facilidad para las lenguas y creo que ha sido una ventaja para desarrollarme en el mundo del vino durante la etapa de formación. Ahora que me dedico profesionalmente, me permite entender cultural y personalmente los diferentes mercados". El alemán lo aprende de forma paralela a los estudios de Química en Barcelona; se inicia en el francés en la escuela básica en Organyà y lo perfecciona en la Escuela Oficial de Idiomas antes de viajar a Burdeos; el inglés lo aprende más tarde, pero lo habla con fluidez y sin complejos, y amplía cada vez más su repertorio. No es casualidad que también se haga entender en portugués, dado que Oporto es una de las regiones que más lo cautiva.

Llega a Burdeos sin complejos en un Renault R5 comprado por su padre; en casa nunca habían tenido carné de conducir y era, por tanto, un juguete nuevo. Se dispone a estudiar Enología con una pasión desbordante. "Soy afortunado". También desde el principio se siente entusiasma-

do por la procedencia diversa de los estudiantes, que le llevará a probar y descubrir vinos de todo el mundo, y también a organizar viajes relámpago de fin de semana desde Burdeos hasta el apasionante mundo de las *apellations d'origine controlée* (AOC) de Francia, como Calvados y el Loira y la Charente en Cognac.

"Estoy en clase con los gurús del mundo del vino que leo. Ahora son mis profesores. He tenido la fortuna de recibir clases de M. Gayon y de M. Glories, ahora ambos ya fallecidos". Acceder directamente al conocimiento le impacta profundamente en las aulas de la Université Victor Segalen de Burdeos. "En Francia dan valor a la ética y a la estética. Aquí, en cambio, no sabemos apreciar las cosas que nos vienen de lejos, al igual que no se acostumbra a escuchar a la gente mayor. Tenemos grandes distancias culturales con Francia que también nos hacen ir por detrás en el mundo del vino". En el país vecino, observa cómo la enología va ganando terreno a la viticultura. "Es una reconversión y se seguirá esta tendencia, porque el enólogo quiere estar ocho horas en la bodega y le cuesta salir fuera. El campo se puede monitorizar cuando hay homogeneidad; en caso contrario hay que estar en él todo el tiempo, permanentemente".

Al acabar los estudios en Burdeos, tiene claro que quiere volver a Cataluña y obtiene una beca para trabajar durante la campaña de la vendimia en el centro experimental de Mas dels Frares, entonces bajo la dirección del profesor Joan Miquel Canals. "En Constantí entras directamente en contacto con la realidad". Entonces comienza el juego de equilibrios y pericia entre ciencia, técnica y arte. "La vid no deja de ser vid y responde a los estímulos. Es de los pocos cultivos que responde a la acción del hombre. Es el más extendido en el mundo, el más estudiado, y tiene una importante repercusión económica y un resultado anual diferente dependiendo de la evolución de cada campaña".

De Francia trae también la importancia de reivindicar las añadas, que muchos elaboradores anhelan introducir de forma urgente en el vino catalán. Al fin y al cabo, los vinos son la expresión del tiempo que les ha tocado vivir y también la síntesis de una forma de ser, la del enólogo: "Elaboramos diferentes vinos porque queremos mostrar las diferentes parcelas, maduraciones y variedades. Lo máximo que puedes dar de ti mismo lo explicas a través de los vinos".

De la etapa de aprendizaje reglado, le marcará para siempre la figura del enólogo M. Claude Gros, consultor del Château La Négly, que elabora el vino La Porte du Ciel. "Es un profesional con especial sensibilidad, que me descubrió la importancia de prever el punto óptimo de maduración. En ello radica la clave de todo, si sabes cuál es y qué vino quieres hacer". Gros es un *consultant flying winemaker* que "sabe mucho de todo y que también ha estudiado química". "Es de los que explica las cosas de dentro hacia fuera".

En este punto Toni se muestra como es a menudo, didáctico, y reproduce en papel la evolución de aromas y taninos de la uva. Al inicio de la campaña, los aromas son de fruta fresca. Algunos viticultores cosechan en este punto óptimo; otros inician la campaña justo después, por imitación, y cometen el error de vendimiar cuando la curva disminuye. El Solà d'Ares, con mayor riesgo, espera más tiempo a cosechar, cuando se produce el segundo pico de maduración, la fenólica, que da notas de fruta madura, con un 20 % de la producción pasificada en la cepa. "La curva de los puntos de maduración la aprendí en un vuelo a Australia. Son tantas horas muertas de viaje —a veces hasta 35— que leyendo llegas a descubrir cosas que no sabías pero que dabas por sabidas; esta reflexión es lo que nos ayuda a entender y asimilar lo que pasa".

LAS MANOS

"Envidio a los pájaros
porque tienen alas
—pero no tienen manos.
Envidio a los árboles
porque tienen ramas
—pero no tienen manos, ni uñas...
He envidiado a los pájaros,
pero las manos
son fuertes,
aman,
dan y aceptan.
¡Quiero manos
y no quiero alas!"

Montserrat Abelló

¿Qué te dicen tus manos?
Vivencias – Vida – Sacrificio

¿Y las de otro enólogo?
Taninos – Tocar y sentir el vino

¿Y las de un sumiller?
Movimiento – Show – Juego de manos

¿Y las de un profesor?
Soledad – Conocimiento interiorizado – Yeso, sequedad

¿Y las de un crítico de vinos?
Tinta – Escritura – Reflexión


VINO Y PROYECTO DE VIDA

“Aplico prácticas culturales de antes a la tierra, sin ser esotérico

2 de enero de 2015. Nos citamos en El Molar, ante la piedra que da la bienvenida al municipio prioratino, tierra de muelas de afilar. Temperaturas gélidas a primera hora de la mañana, aunque el día se presenta radiante. Las calles vacías, un R4 verde con cristales empañados por la escarcha, el primer tractor que sale del garaje, las casas humeando después de los días intensos de placer e intensidad en la cocina. El enamoramiento con la vida rural es instantáneo.

“Los 12 primeros días del año anuncian la meteorología de los 12 meses siguientes. Hoy hace sol; esto quiere decir que febrero será soleado”, afirma con convicción Toni Sánchez. La observación y la predicción meteorológica no se le pasan por alto, como tampoco el calendario de la luna.

Es día tierra. La luna nueva favorece las labores del campo, las que tienen que ver con las raíces, el suelo y la madera: plantar, combatir las malas hierbas, abonar, podar pequeños árboles... Toni ya ha planificado los días que dedicarán a la poda con Benaissa Bouschik y Marc Freixas, de acuerdo con el calendario lunar. Hoy toca trabajo de campo en las fincas Les Sorts y Els Figuerals del Molar; la semana siguiente en Torroja, en la finca de Els Bessons.

Su ritmo es frenético, pero el contacto con la viña no lo pierde nunca. Se pasa en ella una, dos o cinco horas, las que sean necesarias para entender más profundamente el ciclo vital de la planta, casi como si se explorara a sí mismo. “Intento entender lo que le pasa a la planta del mismo modo que intentamos entender lo que le ocurre al cuerpo humano”.

Su primera vendimia en el Priorat como enólogo es en Gratallops, con Silvia Puig. “Venía del Pirineo y esta tierra, la montaña mediterránea, era para mí desconocida”. Pronto tiene claro que el camino lo debe comenzar solo y en 2007 crea El Solà d’Ares. “Buscaba viña vieja porque no quería marcharme del Priorat, y esta finca de una hectárea estaba abandonada. Recupero Les Sorts en 2007. Tiene un marco de plantación más estrecho que nos hace trabajar manualmente, aunque lo hubiéramos hecho igual si lo hubiera tenido más ancho. La hemos convertido en ecológica, con cubierta vegetal sobre suelos arcillosos, que son los típicos de esta zona de la D. O. Montsant, y una cariñena centenaria sorprendente”.

Se le ve cautivado por el trozo de tierra que se dispone a podar mientras arranca con las tijeras grandes las cepas muertas y me enseña a injertar sobre un pie americano la *vitis vinifera*, atando con rafia las dos maderas que se fusionarán en una y darán su fruto, pacientemente. Demuestra destreza y habilidad en la viña, audacia y entusiasmo en cada acción y cada gesto.

“La finca era de un vecino de El Molar considerado una rara avis en el pueblo, zahorí de profesión, pero yo me entendí enseguida con él”. Me viene a la memoria la imagen de la abuela y esa facilidad para comprender a todos que le ha legado. Como si se la hubieran regalado, explica: “Esta finca nunca me ha dado problemas de sequía, ni he sufrido estadios de pasificación. Me conformo con lo que da para una única cuba”.

Sin más pretensiones, pues es consciente de las limitaciones. Se cumple aquello de “menos es más”. Una hectárea de viña vieja para una única cuba, para embotellar el Saurí Vinyes Velles. Mientras comenta la amplitud del proyec-

to, no deja de explicar con envidiable vocación didáctica cada detalle con el que se encuentran sus manos y ojos: “La cariñena tiene las yemas basales menos fértiles y hay que podarla más arriba, a diferencia de la garnacha. En el Saurí practicamos una poda de rejuvenecimiento. Aplico prácticas culturales de antes a la tierra, pero sin ser esotérico”.

Les Sorts es una finca de cariñena vieja, pero, sorprendentemente, las hileras del sur son de cariñena gris y *sumoll*; también ha heredado alguna cepa de garnacha. “Son tres hileras y cuando tenga suficientes sarmientos haré un vino. Me gustan mucho los vinos de Banyuls con cariñena y garnacha gris, y si algunas de estas variedades están plantadas aquí es que puede hacerse algo”.

Nada es fruto del azar. Es romanticismo, es respeto, es deberse a la naturaleza de la finca y es expresarla de la manera más fiel posible.

El Solà d’Ares: Vides, olivos y personalidad

> “Quiero definir las variedades por sí mismas, sin límites geográficos ni administrativos

El Solà d’Ares es su proyecto personal. Vino, olivo y cereal son los tres cultivos del arco mediterráneo que escucha para empezar a trabajar. En el mundo del vino, comienza con la adquisición de la finca de cariñena vieja de El Molar. Tres años después de la recuperación, sale al mercado la primera botella dentro de la D. O. Montsant. “Los vinos excelentes son resultado de un conocimiento profundo de la tierra”.

El Solà d'Ares comprende diferentes referencias de aceite y vino de calidad: Saurí Vi de Muntanya Mediterrània, Saurí Vinyes Velles, Bessons (D. O. C. Priorat), Dolç Assolellat Solà d'Ares (Organyà), la cerveza de garnacha Sol de Priorat y el aceite de oliva arbequina L'Auliva Verge Extra. Capaz de abarcar estos proyectos propios y otros de asesoramiento como si fueran suyos, Toni Sànchez es un todoterreno. Es, sin embargo, poco consciente aún de su capacidad ilimitada de crear, en territorios tan diversos y a la vez tan próximos geográficamente, una gama de productos con un hilo argumental tan claro. Y sincero. Y de ser capaz de reunir historias en pocas palabras, como la que hay tras la nomenclatura de los vinos "Saurí", que en árabe significa "adivino".

"En la Edad Media era una profesión, ahora es una pseudociencia, la de buscar el agua con péndulos". Su curiosidad le ha llevado a relacionarse con los zahoríes de Cataluña, que lidera la antropóloga Rosa M. Canela:

> Uno tiene el don de curar, otro el de escribir, otro el de cantar, y así todos. Y nosotros tenemos el don del agua, el don de encontrar lo que no se ve. Nos llaman zahoríes. Somos buscadores de agua, del agua escondida.

Las técnicas de radiestesia, consistentes en buscar corrientes de agua subterránea, las emplean arquitectos y geólogos, profesionales que forman parte de la asociación de zahoríes catalanes que se reúnen anualmente para compartir experiencias. Hay una vertiente espiritual de estas prácticas que Toni también ha encontrado en el vino, y este nexo de unión le ha llevado a compartir nomenclatura.

Además, fuera del amparo de la D. O. Montsant, se ha aventurado a utilizar el concepto de “vino de montaña mediterránea”, con un éxito sorprendente en Madrid. “Reivindico las variedades mediterráneas porque nuestro clima, en el Priorat, no tiene nada que ver con el del Pirineo ni con Alemania. La garnacha es la *pinot noir* del Mediterráneo y así lo tenemos que comunicar”. Consciente de que la dieta mediterránea ha sido incluida por la UNESCO en la lista de Patrimonio Mundial de la Humanidad, resaltar el carácter costero del vino puede ser un revulsivo para su marca.

Tiene claro que si los proyectos que tiene en marcha funcionan es porque “explican la historia que hay detrás de cada vino”. “Identificamos la procedencia, la parcela de donde viene, y la trabajamos de una manera determinada. Quiero definir las variedades por sí mismas, en su máxima expresión posible, sin límites geográficos ni administrativos, sino únicamente con la intención de expresar la variación varietal y climática”.

SAURÍ L-2012

Vi de Muntanya mediterrània

Les vinyes velles semblen tenir avantatge en la capacitat de fer vins de gran estructura, concentració i potència. L'extens sistema radicular permet a la Garnatxa i Samsó actuar com un Saurí explorant el sòl, captant aigua i minerals que hi són escassos, transmetent-se a l'hora de tastar aquest vi de muntanya mediterrània, ple de sensacions fruitoses

Vinya Mediterrània Centenària

SAURÍ L-2012

Hundred Year Old Vines

Nowadays, the Mediterranean mountain region reflects not only the history, landscape, flora, fauna and geology, but also the surprising black slate slopes where these weak old vines grow in our vineyard at El Molar planted in 100% Carignan at the beginning of the last century. Consequently, its landscape properly represents the inland Mediterranean world: cultivated terraces on lofty mountains, forests, sacred places testifying the creative genius, social development and the imaginative and spiritual vitality of humanity.

"Lo que me motiva siempre y en cada elaboración es buscar la esencia de la fruta: hay que quitarse las capas, el escaparate o la madera. Cada vez elaboraremos más monovarietales porque queremos encontrar la expresión sincera. El proceso enológico lo puedes buscar en Google, pero la mano que trabaja el vino no la encontrarás nunca. Es la que da el toque personal y diferente".

Es de los que imprime carácter al vino y busca justificar la elaboración desde los inicios. Cuando se le pregunta por el vino de montaña o altura, donde elabora el dulce del Solà d'Ares, rápidamente responde: "Creo que sería mucho más interesante trabajar con variedades autóctonas como el *trepat* o el *rojalet* para vinos tranquilos, en lugar del *pinot noir* o el *riesling*". Precisamente, en la segunda edición de las jornadas "Vinos de Altura, Cultivos de Nivel", Carme

Domingo, de la Sección de Viticultura y Producción Experimental del Incavi, presentaba las conclusiones de un estudio en el que se identificaban hasta 14 variedades autóctonas en el Pirineo.

La garnacha de la finca Els Bessons, en Torroja del Priorat, le entusiasma. Es el escenario de las imágenes que acompañan a este texto. "Además de la longitud del vino, hay que tener en cuenta su amplitud. Saber hasta dónde puedes llegar". Y me recuerda que esto solo se consigue con la búsqueda incesante y el cuestionamiento permanente del estado de las cosas. En enero de 2016 se publica una tesis resultado de cuatro años de investigación, sobre la que anteriormente se han presentado diferentes comunicaciones. Otros estudios centrados en el suelo y el clima que han visto la luz en revistas especializadas inciden en este ámbito:

> La calidad de sus vinos, tanto los tradicionales como los nuevos, se basa en el microclima y el suelo de pizarra únicos. [1]

Universidad y campo no son en ningún caso incompatibles: están más cerca que nunca para el enólogo.

La finca Els Bessons de Torroja del Priorat es tan impresionante vista de lejos, con el Montsant al norte iluminándola, como estando dentro de ella. Es fácil sentirse pequeño rodeado de bosque e imaginando la silueta que se ve desde la carretera, desde donde la parcela recuerda la geografía del continente africano. Un elemento la hace única: un pino con dos troncos, que ha dado nombre al vino de la finca: The Pineyard. Los atardeceres desde allí son mágicos. En este último proyecto personal demuestra cómo quiere dejar

huella en todas las etapas del proceso; también en la etiqueta, creada por él mismo: "Es la silueta del pino dibujada con un texto de *V de Vendetta* que parafrasea Nietzsche: 'Nada es seguro y todo es posible'".

Bessons es una garnacha negra que crece en suelos de pizarra con 10 meses de crianza en roble francés. Es el último de los proyectos propios, que le vincula de nuevo con el Priorat después de la experiencia de siete años en el Celler Melis, de donde se ha llevado muchas vivencias, pero principalmente descubrimientos: "Uno de los estudios de los que estoy más orgulloso es el que hicimos con la cariñena de Porrera. Después de elaborar vino durante varios años con el Celler Melis, con la tesis he entendido por qué las cariñenas son tan valoradas en algunas añadas y cómo es posible que una variedad tan tardía madure tan bien en una zona también tardía de vendimiar".



“En la D. O. C. Priorat las fincas expresan mucho más cada vino. En el Montsant, en cambio, el carácter afrutado no lo define tanto; y no entiendo mucho la denominación de origen porque un vino afrutado no define una región vitivinícola. Hay determinados vinos dentro de la D. O. Montsant que se hacen en condiciones más austeras, de modo que casi se definen mejor como un D. O. C. Priorat. Creo que habría que clasificar mejor las parcelas y no soy partidario de tanta zonificación”.

Con un pie en la D. O. C. Priorat y otro en la D. O. Montsant, pero con vinos fuera de la denominación de origen, Toni no duda en plantear abiertamente las cuestiones que le preocupan. Es de los que habla con la convicción de que remover conciencias tiene como principal objetivo avanzar.

Los estudios en la URV le hicieron descubrir pronto la magia del Priorat, pero nunca ha perdido de vista la montaña pirenaica, donde tiene sus raíces. “En el Pirineo catalán crecen unas vides plantadas hace 10 años, un viñedo pequeño de moscatel, pinot gris, garnacha blanca y Pedro Ximénez. Dejamos deshidratar la uva sobre paja y después la prensamos para obtener la dulzura deseada. Es un pro-

ducto especial que crece sobre suelos de grava, basalto y marga". Es un vino que lo arraiga conscientemente en el territorio. El próximo reto es un vino brisado con un 10 % de escobajo maduro —taninos elágicos—, que en este caso verá la luz en el Priorat.

* * *

Y cerca de Organyà, de la tierra que lo ha visto crecer y hacer divisiones en el aire, están los olivos, que son, probablemente, el primer cultivo sobre el que tuvo responsabilidades. "En casa iban a recoger olivas; en Organyà había tres molinos de aceite. Hace décadas, en el Pirineo la economía era de subsistencia, y el olivo se ha mantenido en el pico de Ares en una finca que se llama Els Vinyets, lo que ya es coincidencia". Es un campo de olivos de la variedad arbequina, comprado por el abuelo materno, que Toni ha recuperado para elaborar aceite de oliva virgen extra ecológico a más de mil metros de altura. Otro reto apasionante: la obtención de aceite de árboles centenarios que expresan el terruño y son símbolo de la hilera de montañas de la sierra de Prada que protege el valle de la dureza del clima extremo. "El nuestro es uno de los aceites que se elaboran a mayor altura. Está al límite del cultivo del olivo, a 1.100 metros. Hay una inversión térmica que evita que se congelen".

"Estoy dando valor a un cultivo. No me haré rico, pero pervivirá un cultivo natural que encontramos en la montaña. En casa hemos hecho fermentaciones ancestrales, y esta práctica cultural me recuerda que, para que las cosas sean particulares, debes ir siempre a la raíz de todo. En las zonas más agrestes, aún más".

Los Pirineos, el Priorat... territorios austeros y difíciles que han nutrido de experiencia su trayectoria vital.

"Estoy convencido de que he salido ganando: me gusta el trabajo que hago y vivir de ello. Soy consciente de que podría cobrar más del doble si hubiera continuado con la química, pero no habría sido feliz como aquí. En este entorno, observando el viñedo, te sientes un privilegiado; no necesitas nada más".

En el viñedo ha desarrollado un trabajo intuitivo, como el camino que inició en el Pirineo con los estudios, sin ninguna guía paternal. "Busco el equilibrio de la planta consigo misma. Cuanto más bio, más eco, más orgánico, menos debes trabajar después en la bodega. Si aportas nutrientes, si das a la vid lo que le hace falta, no es necesario que lo pongas después durante la elaboración. La planta equilibrada transpira más y tiene más defensas a finales de año". Y traslada el equilibrio al cuerpo humano. Siempre establece vínculos; ambos somos seres vivos.

La valentía, el riesgo y la ambición bien entendida le han llevado a promover la primera cerveza de vino catalana, fruto de una interacción entre cinco elementos: Priorat, garnacha, cerveza artesana, pasión y pizarra. Un nuevo producto lleno de entusiasmo que renueva nombre: Sol del Priorat-Collita 2014. El mosto de uva de vides de garnacha, plantadas en suelos de pizarra, aporta azúcares y aromas y da más complejidad a la cerveza, cuya crianza se hace en barricas de roble francés Allier. Una forma innovadora de presentar el vino, o la cerveza, según se mire. El proyecto no quedará aquí, porque Toni ya tiene *partner* para desa-

rrollarlo a nivel internacional. Cerveza con las variedades autóctonas nobles de las principales regiones de vinos, siempre que la calidad esté asegurada.

De Estados Unidos toma el espíritu emprendedor y el riesgo, y de Francia, el arte de trabajar las barricas de crianza del vino, en la tonelería Seguin-Moreau. Además de la enología, ha ampliado su aprendizaje a los oficios imprescindibles de la profesión; así, por ejemplo, el cuidado de los elementos esenciales de la elaboración del vino, como la barrica. Seguin y Moreau son empresas fundadas en los años 1870 y 1838 en la región de Cognac, Francia, dedicadas al *savoir-faire* tradicional y artesanal de alto nivel. Con destreza coge las herramientas y demuestra el arte de reparar el roble para evitar que allí donde hay impurezas se pueda perder vino. El escenario es la bodega Melis. Ha alquilado sus instalaciones para vinificar.

* * *

El año 2013 es un año de cambios; el 2014, el de la consolidación; el 2015 comienza con nuevo equipo, pero con el mismo entusiasmo. Como un puzle, todo ha ido encontrando su encaje. "Si no me arriesgo no puedo trabajar. Eso lo aprendí en los Estados Unidos, con su *no risk no fun*, y por ello estoy implicado en mi bodega y en otras que me dan amplitud de miras y conocimientos para compartir".

"Creo que es importante formar parte de todos los proyectos en los que uno participa. Los vinos son creación mía, y por ello es importante ser socio de cada iniciativa". Es la fórmula deseada, que no se repite en todos los casos. Siempre se ha sentido, no obstante, libre y cómodo desde la posición acordada. En el Priorat, dos referencias y dos enamoramientos: la expresión de la cariñena y la garnacha. "De la garnacha es interesante ver su polivalencia en dife-

rentes lugares. Una sola variedad tiene muchas expresiones en pocos metros de distancia, y el Priorat es un escenario perfecto para verlo. Con la profesora Montse Nadal hemos realizado un estudio que ha analizado la maduración de esta variedad en zonas precoces y tardías como son Gratallops y Bellmunt, por una parte, y Porrera y La Morera, por otra".

> Los resultados del presente estudio nos indican que las parcelas situadas en zonas precoces y en suelos más pedregosos presentan mayor vulnerabilidad en las añadas de clima severo y sequía, mostrando, al final de maduración un importante aumento de azúcares que no se corresponde con la consiguiente concentración de antocianos en baya. Un avance de la fecha de vendimia podría paliar en parte este desfase entre maduración de la pulpa y la piel. (*Revista Enoviticultura*, 31)

Tiene un perfil profesional que es cada vez más frecuente, aunque todavía no es una figura estándar en el mundo de la enología, al menos en Cataluña. Tras una inmersión de más de 10 años en la olivicultura, la experiencia de la simbiosis entre suelo, clima y hombre adquiere ahora más fuerza que nunca. "El objetivo principal es enseñar y ofrecer las herramientas que permitan conectar al consumidor con cada proyecto singular, vinculado generalmente a la tierra y al clima que hacen crecer vides y olivos con personalidad única". *Flying winemaker*, enólogo, olivicultor... "La exquisitez de la finca familiar que desde pequeño he visto crecer me ha empujado a seguir cultivando la profesión y un trabajo en equipo, pero siempre como *freelance*: una fi-



losofía y un modo de trabajo muy personalizados. Vinos y aceites adaptados a cada necesidad. Ideas multidisciplinares con un único denominador común".

Paralelamente a su proyecto personal, Toni Sànchez-Ortiz es enólogo consultor o asesor en diferentes regiones, en las que expresa su manera de entender la viticultura y la enología en consonancia con los intereses personales y comerciales de cada marca. "Todas las denominaciones me parecen correctas, pero enólogo y olivicutor son las que más utilizo. La palabra *consultor* no me gusta, pero es cierto que en el extranjero es la más empleada. En Cataluña, en cambio, su uso no es bien comprendido, porque parece que quieras ir por encima de los demás".

Vinyes del Terrer / D. O. Tarragona. Sobre suelos de lumaquela, a solo 2 kilómetros del mar Mediterráneo, aparece una isla de 7 hectáreas de viñedo propiedad de la familia Morell. Elaboración de monovarietales de cabernet sauvignon —con y sin garnacha negra— y sauvignon blanc. 10 años de asesoramiento con resultados espléndidos. Binomio entre viñedo y hombre, tradición y modernidad, riesgo y camino hacia la agricultura ecológica.

Melis / D. O. C. Priorat. Sobre suelos de pizarra, vinos de guarda, mezclas de garnacha, syrah, cabernet sauvignon y cariñena. Porrera. 7 años de asesoramiento. La bodega de Melis es donde se vinifican actualmente los vinos de El Solà d'Ares, mediante el alquiler de sus instalaciones.

Hay tiempo, no obstante, para practicar en otros territorios y animarse con iniciativas que llegan de particulares amantes del mundo del vino o profesionales que buscan compartir su talento. Una muestra de ello son estas dos referencias en territorios distantes, pero con el denominador común de la expresión varietal: La Vinya del Quintet. Merlot 100% que es diu Monestir, a Santes Creus (Alt Camp). És un projecte jove, fa poc que funciona i els resultats han estat sorprenents alhora que esperats. Els propietaris són metges de Suïssa i Houston i estan molt orgullosos dels resultats, però ha calgut molta mà dreta perquè confiessin en la viabilitat del projecte.

La Vinya del Quintet. Merlot 100 % que recibe el nombre de Monestir, en Santes Creus, en el Alt Camp. Es un proyecto joven. Hace un año que funciona y los resultados han sido sorprendentes, al tiempo que esperados. Los propietarios son médicos de Suiza y Houston y están muy orgullosos de los resultados, pero ha sido necesaria mucha mano izquierda para que confiaran en la viabilidad del proyecto.

Escarpa Viticultores. Syrah 100 % en Salamanca. "Hemos embotellado la primera cosecha; es una uva que proviene de zonas cálida y fría".

Y se pueden sumar otros proyectos que están en fase de gestación con amigos sumilleres, por ejemplo, que lo festejan. En cualquier caso, lo que no abandona es su tarea divulgativa, de hacer comprender la base de toda expresión vinícola. En su blog hay diferentes referencias que conducen a ello:

Terroir. Término francés para describir una determinada zona geográfica que goza de unas características geológicas, climáticas, ambientales, etc. específicas que la hacen diferente de otras. El término terroir es un barbarismo muy frecuente cuando se habla de agricultura y especialmente de vino, que llega a aplicarse casi a escala parcelaria (dado que la calidad del vino depende fuertemente de las condiciones locales). Se pueden distinguir diversos terroirs dentro de una misma denominación de origen en función de las características del suelo, horas de sol, precipitaciones, viento, altitud, etc., y las técnicas locales de vinificación y viticultura.

"Mi idea de futuro es vivir de la viticultura, de mi proyecto, y de los otros que asesoro y que significan aprendizaje y nuevas aportaciones". No pide más y cree firmemente que se habría "empobrecido con un único proyecto de vino". El Solà d'Ares reúne 3.000 botellas de Saurí Vi de Muntanya Mediterrània, 400 botellas de Saurí Vinyes Velles, 1.200 de Bessons y 500 del Dolç Assolellat, que viajan principalmente por Tarragona y Cataluña, pero también a Madrid, Austria, Dinamarca y Alemania. "Hay muchos clientes que son particulares, amigos y conocidos de este

sector que compran mis referencias. Anna Molins, con quien fui a la Oktoberfest y que sigue viviendo en Alemania, compra el Saurí para llevárselo a la Bayer de Ludwigshafen, donde tengo amigos a quienes debo una visita. Elaborar microvinos siempre es más complicado que hacer grandes volúmenes”. Este trabajo detallista que recuerda es justamente el que le toca.

***

La elaboración del vino la compagina con su labor docente en la Universitat Rovira i Virgili y la investigación. Estudiantes del segundo curso de sumiller profesional lo han tenido como profesor en las asignaturas de Cerveza y Vinos del Mundo este 2015. Les ha impartido geografía vitivinícola de Estados Unidos, Australia, Nueva Zelanda, Brasil y Alemania. Han quedado satisfechos y sorprendidos:

> Muy pedagógico en las explicaciones. Didáctico, receptivo y sabio. (Pili Sanmartín, estudiante de 2.º curso de sumiller en la URV.)

“Cuando terminamos la clase, los alumnos me aplaudieron y me dijeron que nadie les había explicado la geografía internacional como lo había hecho yo”. Ciertamente, tiene una forma muy personal de presentarla con la idea de facilitar la comprensión. Lo hace por países y por latitudes, entendiendo que Melbourne estaría a la altura de Burdeos, y Napa, a la de Marruecos. Coger un mapamundi de papel, doblarlo, observar y entender que las latitudes de los hemisferios norte y sur se solapan. “El mejor aprendizaje es la comparativa, siempre. Comparar un syrah de Jumilla con uno de Côte du Rhone nos muestra que pueden parecer dos variedades totalmente diferentes”. La planta no



entiende de climas y se expresa de forma diferente; por eso hay un abanico tan grande de cabernet sauvignon en todo el mundo.

"Pienso que siempre tendré conocimientos que transmitir, porque siempre vas aprendiendo y comunicando a la vez. Y lo puedes hacer con cada nueva generación porque continúas descubriendo elementos nuevos".

La enología le ayuda a comprender el mundo externo; la formación es la puesta en práctica, y la investigación le

lleva “a entender el mundo interno de la planta”. Forma parte del Grupo de Investigación en Vitivinicultura del Departamento de Bioquímica y Biotecnología de la Facultad de Enología, en la URV. La publicación en revistas especializadas a menudo no tiene la proyección que sería necesaria y forma equipo con Montse Nadal, enóloga, que lidera el grupo. Han trabajado juntos sobre innovaciones tecnológicas en los últimos cien años, con conclusiones como la siguiente:

> Las grandes innovaciones, pues, tuvieron lugar al final de la década de los noventa, con el perfeccionamiento de la filtración del vino (ósmosis inversa, resinas de intercambio catiónico). En el nuevo milenio, con la globalización, el sector vitivinícola se encontró con nuevos retos ante los cambios de los consumidores de vino y del crecimiento de la competitividad entre los mercados actuales, lo que impulsó la diversificación y una gestión de calidad mediante una producción integral y sostenible. [2]

Sobre el Priorat, un territorio que ambos han observado y trabajado, comenta:

> Las viñas viejas que han perdurado hasta la actualidad constituyen un patrimonio que debe conservarse en lo posible. Por lo tanto, la prosperidad y estabilidad económicas de la viña del Priorat no pueden lograrse a costa del medio ambiente. Paralelamente al gusto por los buenos vinos, ha aumentado la sensibilidad social por la protección ambiental. En particular, los paisajes del Priorat

> aportan valores naturales, estéticos, sociales y económicos que es preciso preservar. Una de las técnicas principales que se ha utilizado en el Priorat para aumentar la productividad de sus viñedos es la formación de terrazas para hacer posible la mecanización del cultivo, intentando evitar una transformación del paisaje y de su aspecto de forma arbitraria, dado que es ambientalmente insostenible y en zonas especialmente sensibles puede llegar a poner en riesgo la continuidad de la actividad vitivinícola. [1]

Ha trabajado sobre el cambio climático, uno de los tres grandes retos del mundo del vino para este siglo XXI, junto con la comunicación y la incorporación de nuevos consumidores jóvenes.

> La predicción de un intervalo de concentraciones de antocianos y taninos es de suma importancia para definir calidades y estilos de vino dada la gran variabilidad interparcelar observada en parcelas de viñas viejas de Mazuela dentro de la Denominación de Origen Calificada Priorat.

También ha investigado sobre el vigor de la vid en climas mediterráneos, la influencia del grado de maduración de la uva en la composición fenólica del vino elaborado mediante termovinificación, la caracterización de la garnacha blanca en la D. O. Terra Alta y la definición de los rasgos típicos de la variedad garnacha blanca en función de los condicionantes del terreno y el estilo de vino con la finalidad de mejorar su competitividad en el mercado global. Una investigación que después sabrá aplicar sabiamente en la viña.



“Cause it’s a winding road
I’ve been walking for a long time
And I still don’t know
Where it goes”

VINO Y CULTURA



https://youtu.be/dTn31jn1JZ4

El tema musical “Winding road”, de la cantante norteamericana Bonnie Somerville, lo ha escuchado miles de veces. Le evoca California y los caminos del vino, pero en especial su propio recorrido profesional. “He caminado durante mucho tiempo y todavía no sé hacia dónde voy”, dice la letra. Las dudas naturales de estar haciendo bien el camino escogido, de saber cuál será la próxima parada… “Hay un mundo por descubrir fuera de nuestras fronteras”, reconoce, y por ello vuela lejos cuando la viña está en cierta calma en Cataluña.

En Australia y Nueva Zelanda le esperan con los brazos abiertos desde hace tres campañas, y durante la aventura de tres meses en las antípodas le devuelven los gestos amables que él regala cuando están en el Priorat. Son amigos, conocidos, profesionales del mundo del vino con los que comparte filosofía y lazos de amistad que se encarga de forjar.

Payton&Jones es su primera parada en Australia; después Yarra Valley, en Victoria. Finalmente, dejará el continente para saltar a la isla de Nueva Zelanda, a Sacred Hill de Hawke’s Bay. Todo le resulta amable a kilómetros de distancia de Cataluña. En el nuevo mundo, donde triunfan la tecnología, el syrah, el pinot noir y el sauvignon blanc, se siente también en casa. Se le ve ilusionado a través de las redes sociales vendimiando y compartiendo momentos donde nunca falta el vino: “Vacaciones enogastronómicas, siempre”; también haciendo descubrimientos como el Kiwi Fruit Winery —una bodega que hace vino de kiwi— o compartiendo estampas bucólicas, como la de un koala comiendo. Su pasión rural lo exalta con fuerza a kilómetros de distancia de Organyà. “Me gusta explorar zonas nuevas y contactar con algunos importadores. Esto lo hago en Melbourne. Después sí que trabajo como *assistant winemaker* en la bodega de Nueva Zelanda, en una zona volcánica, ha-

ciendo remontados de vinos tintos en la bodega. Me interesa ver cómo se desarrollan las variedades tintas en un clima cálido, aunque allí sean más de blancos”.

Fruto de este aprendizaje, comparte análisis didácticos en el blog, como esta comparativa de adaptación del sauvignon blanc en climas fríos y cálidos:

> Si de una cosa se aprende viajando por el mundo es de vinos. A lo largo de la historia las variedades de vid se han transportado de un lugar a otro del hemisferio, ya sea por razones de cultura, ya sea por mejor comportamiento fisiológico de la variedad o mejor resistencia a unas condiciones climáticas particulares. De esta forma, los vinos resultantes han expresado, gustativa y aromáticamente, lo que aquel lugar les ha permitido. Este es el caso del sauvignon blanc de Nueva Zelanda, y sobre todo del más conocido carácter del sauvignon de Marlborough, en el norte de la isla sur. En esta experiencia mía en tierra desconocida he descubierto lo que realmente significa la influencia del clima en el comportamiento de una variedad. [3]

Son días de trabajo, pero también de desconexión mental. Son sus vacaciones, que solo se repetirán diez días en julio, pero ya en pleno estrés prevendimia en Cataluña. Antes de que comience el envero en las viñas del Priorat y de Tarragona. Sabe que junio también es un mes de mucha intensidad, y lo pasa íntegramente en el viñedo, cada día, practicando la poda en verde. Y después, durante la vendimia, es un ir y venir entre El Terrer y El Solà d’Ares y los nuevos proyectos que se han ido sumando en los últimos dos años. Variedades con diferentes ritmos de maduración que se suceden para entrar en bodega. Una campaña larga

que termina en octubre con la garnacha de los Bessons, en Torroja del Priorat, y el Dolç Assolellat, más cerca del Pirineo . Pero después viene la aceituna. Y tiene en mente un vino brisado.

"Los viajes a Australia y Nueva Zelanda son largos, pero los valoro mucho; son un *break* de conocimiento e inspiración, sobre todo porque te permite ver las cosas desde la distancia. Por eso somos *flying winemakers*. Necesitamos alejarnos para entender el puzle del mundo del vino y de las personas que tenemos a nuestro alrededor".

"Hay trabajos, como las notas de cata, que me llevo de viaje". La desconexión es, pues, parcial porque a través de los escritos su mente sigue estando en Cataluña. "Hasta el 15 de abril soy el hombre más feliz del mundo, pero a partir de entonces ya comienzo a dar órdenes y aún no me he acostumbrado a que, por la diferencia horaria, no las vea recibidas y cumplidas hasta el día siguiente". La distancia es el olvido, dicen, pero no por mucho tiempo. "Vuelvo renovado cuando salgo de allí, y por ahora tengo claro que iré cada año".

Cuando vuelve del viaje, lo primero que hace al salir de El Prat es ir a la finca de El Molar, donde nos citamos, la de la cariñena vieja, porque "es la que da los primeros avisos si hay problemas". "No tardo ni una semana en poner el pie en ella".

Parece que no tenga huecos en la agenda porque la actividad enológica y los viajes al extranjero le ocupan todo el tiempo. Pero no es así. Entre una cosa y otra tiene tiempo para atender diferentes proyectos y pasiones que inevitablemente tienen que ver con el vino.

"He impartido a un grupo de alemanes un curso en inglés durante tres sábados. Lo he estructurado de manera que profundizáramos en dos ámbitos: los monovarietales



y la maduración. Intento ser pedagógico, y nos lo pasamos bien. Tan bien que hemos hecho sesiones intensivas de mañana y tarde con comida incluida y buscando armonías de platos para cada referencia de cata". Está convencido de que la clave para formarse es, en primer lugar, apreciar los aromas para después tener recuerdos y precedentes en la cata. También considera útil establecer referencias con experiencias reales porque, de lo contrario, es difícil conectar con la materia.

"Cuando hago presentaciones de mis vinos, intento llevar hojas de las variedades a comparar, de la garnacha y la cariñena; me gusta acercar la viña a quien quizá no haya estado nunca en el campo. Intento explicar las cosas que a mí me hicieron abrir los ojos. Para explicar la tanicidad, les pido que recuerden cómo es la pepita de la uva que comen en Nochevieja: rústica y amarga; por eso mucha gente no se

la traga. Así saben que la pepita juega un papel en la amargura. Buscamos casos prácticos y cotidianos para explicar el vino y para poderlo entender".

La formación no curricular la considera "más libre y adaptada a las personas". En este sentido, reconoce que gestionar su labor como profesor en el curso de sumilleres de la URV, que ve como un orgullo, le resulta más complicado por el hecho de tener que seguir un temario. Durante la conversación, no sé cómo acabamos hablando de la pizarra, el suelo característico del Priorat, que otorga mineralidad a los vinos en boca. Me define la negra, la azul y también la más oxidada y anaranjada, como la de los tejados de su Pirineo natal. Y afirma que cuanto más sufre la planta, más expresivo, aromático y gustativo es el vino resultante. "Deberíamos saber interpretar y entrar dentro de la planta para acabar de comprenderla, para saber de qué habla".

El vino le quita el sueño, pero también dedica algunas horas a dar clases de física a particulares.

Asimismo, ha liderado el programa Blending Wine Seminars con la bodega Vinyes del Terrer, a la que asesora. Son clases para todos los públicos de profundización en el mundo del vino. La primera edición se ha dedicado a entender cómo afectan la forma y el volumen de la copa al perfil organoléptico del vino. Sesiones de teoría y práctica con plazas limitadas. Una iniciativa privada que, en conjunto, proporciona a los asistentes conocimientos sobre cultivo de la vid, elaboración de vino, cata de vinos y de productos derivados y cultura vitivinícola en general, bajo el concepto de *knowledge based learning* ("aprender sobre la base del problema").

Y luego está el enoturismo. No entiende por qué el Priorat no dedica más recursos para mostrarse a los turistas ex-

tranjeros de los países nórdicos, de Suiza, de Estados Unidos o de Australia. Para él no es un problema compartir un día de viaje por la comarca: lo considera una inversión de futuro. "Creo que ahora los enólogos también se forman en enoturismo. Yo lo practico en el Priorat y, dado que no hay mucha gente que domine idiomas, me pasan encargos para atender grupos de fuera". Las visitas de Toni son un recorrido por la historia de la comarca y van de Torroja a Scala Dei por el camino viejo para conocer las entrañas de la región de vinos. "Propongo una cata de bayas y de mosto, y siempre los obsequio con una botella". Suelen ser turistas extranjeros y le enorgullece poder descubrir un paisaje de montaña mediterránea que optará a convertirse en Patrimonio de la Humanidad.

Este vínculo y conocimiento profundo del territorio que lo ha adoptado y lo ha visto crecer profesionalmente le ha llevado a formar parte de Ethos Priorat —Terroir Talking—, que promueve Elisabeth Hecker, residente en Torroja del Priorat. Se trata de un foro dedicado a dar voz a la naturaleza en el que cada profesional aporta los conocimientos de un ámbito. En el caso de Ethos Priorat, el vínculo con el vino es indestructible y se prevé incluso la edición de un libro. "La voluntad de la autora es transmitir por todo el mundo el espíritu de la comarca. Es un trabajo voluntario para que en el extranjero se conozca el Priorat. Yo aporto conocimientos sobre el ámbito químico".

Tareas siempre más apasionantes que las de etiquetar el vino, hacer papeleo o realizar analíticas. "Cato mucho tinas y confío en lo que me dice el paladar. Algunas pruebas sí que se deben realizar por temas legales, pero hay muchas otras que pasan de sobra con las impresiones táctiles". Se manifiesta rebelde pero seguro de sí mismo.

> Hay que ser atrevido y hacer cosas diferentes en el mundo del vino. Te ven como a un extraño, pero estás haciendo lo que sientes

Y acaba teniendo tiempo para reflexionar sobre la profesión que ejerce, la de enólogo. Tiene claro que lo más importante es "no estancarse, tener en cuenta la diversidad y sorprender". "Tengo 37 años y cuando echo la vista atrás pienso que ya he recorrido muchos, pero en el vino 10 años no son nada". Sabe que se necesitan herramientas y paciencia para trabajar la viña y, en solitario, aún más: "Cuando el vino lo haces solo, en el camino encuentras más piedras".

No tiene miedo de empujar sin la ayuda de un socio y sabe que el vino debe convencer al final para poder ser compartido. "El vino es el que te trae la gente y, por ello, le debes dedicar todo el tiempo que tengas disponible". Las horas que invierte son muchas, y el estilo que a menudo le han reconocido, desde extremos muy diversos, es el de la elegancia y la sensibilidad. "A veces me dicen que está hecho por una mujer".

El vino describe su carácter. Pero cuando le pregunto por alguna referencia con la que se le podría sorprender, se va al mundo de los destilados. "Me alejaría del vino si me tuviera que impresionar, e iría a buscar elaboraciones con potencia para el alma, como un destilado de sauvignon blanc".

Final inesperado, o no mucho, porque cuando busco saber la conexión que existe con el vino, me explica que es total. "Al final, el nexo son, una vez más, los polifenoles. Se aplica el mismo juego que en el vino para extraerles el



punto óptimo de maduración; hay que hacerlo a baja temperatura".

A veces cuesta entender a los enólogos. "En la botella siempre veo los tres años de inversión que no todo el mundo sabe que hay y de los que seguramente la mayoría no es consciente, pero que son necesarios para comenzar una aventura vitivinícola. El tiempo de espera y la raíz, la finca de donde viene el vino. Creo que esto lo deberíamos saber comunicar mejor, y desde El Solà d'Ares lo intentamos". Sonríe y continúa: "La inversión inicial no se recupera nunca; como mucho vuelves a estabilizarte. Ahora bien, ya he decidido que me jubilaré tres años antes".

Admira Francia, donde se formó y donde descubrió la inmensidad del vino, así como la filosofía de regiones como Burdeos y Borgoña. "Valoran lo que hay dentro de la botella. Nuestra sociedad todavía aprecia demasiado el exterior, la estética".

“Me gusta mucho el vino. Bebo bastante, porque los polifenoles son beneficiosos para la salud, ¿no?”. Pero también hay otras bebidas que lo relajan, lo entusiasman y lo vinculan con la tierra. Me revela que tiene la casa llena de plantas aromáticas que intenta cuidar y mantener para hacer infusiones de salvia, ajedrea, romero, menta chocolate y poleo. En verano, sale a recoger el saúco que crece en el Pirineo. Ha cursado un máster en Nutrición y Metabolismo, de forma que está al día de los beneficios de los alimentos para el cuerpo y el alma, para encontrar el equilibrio, en definitiva.

* * *

Formar parte de un grupo de enólogos jóvenes y preparados no siempre es garantía de éxito, pero su trayectoria lo avala y demuestra que se puede triunfar con tenacidad y constancia. Es crítico con su generación: “No ha habido riesgo por la crisis y la mayoría de los profesionales trabajan como enólogos en la figura que hemos conocido siempre; pero es necesaria una evolución. Hay que ir más allá y arriesgar. Nosotros creo que lo hemos hecho con la cerveza de garnacha, y vendrán más proyectos así, para combinar mundos, entenderlos y disfrutarlos”.

Creo que la soledad del pino de doble rama de los Bessons se ha instalado en él. Expresamente, vive en paralelo a una realidad que no respira entusiasmada como su carácter. “Hace tiempo que no percibo creatividad en Cataluña, veo el sector estancado, que sobrevive, pero somos pocos los que vamos un poco más allá... Y luego lo pasamos como lo pasamos”. No le faltan amigos y profesionales que le recuerdan que es demasiado aventurero, como cuando decidió salir de la D. O. Montsant y adoptar la toponimia libre de “vino de montaña mediterránea”. Pero el cambio

ha sido para bien y no le preocupa profundamente. A través de la red comparte un artículo del crítico de vinos José Peñín en el que se puede leer lo siguiente: "[…] hoy, la libertad en los vinos hay que interpretarla en el sentido más positivo. Antes este asunto estaba mal visto porque era el escudo para hacer vinos comunes a base de retales y procedencias baratas". "Se puede decir más alto, pero no más claro", sentencia consciente de que la crítica entiende la necesidad de etiquetar con vino de mesa.

"En Madrid nos dijeron: 'Lo pondremos con el Còsmic' —proyecto también muy singular de vinos biodinámicos del enólogo Eduard Batlle en el Empordà—". Es visto como una rareza hecha con extrema inteligencia y conexión total con la tierra. Gusta y se gusta.

Me quedo con las palabras escritas en su último correo antes de irse a Australia, que informan de los nuevos artículos publicados en revistas especializadas: "Muchas gracias a todos los que me habéis aguantado con paciencia (y a veces con estrés) para que esta pequeña investigación vaya dando su fruto".

I've been searching
for a long time
Still have hope
I'm gonna find
my way home





ITINERARIOS PERSONALES

"Oporto es una de las regiones de vinos que más me ha cautivado. Me recuerda el Priorat. Es el Priorat portugués: por el río, por los viñedos en anfiteatro que mueren al final de la pendiente, porque hay una zona interior con suelos de pizarra, por el tipo de poda... Son dos regiones similares". La región de vinos con denominación de origen más antigua de la Península Ibérica, la de la *touriga* nacional, le recuerda las elaboraciones de vino rancio de nuestro país y es uno de los tres vértices del triángulo que más le ha seducido en el mundo del vino. "Representa la rusticidad, es una zona con encanto, al igual que la región alemana de Rheingau —que conoce desde la Bodega Georg Breuer—, con terrazas de suelos de pizarra y orientadas al sol, los muros de piedra bien conservados de camino a las fincas, testimonio de la vida rural. Los muros de piedra me relacionan siempre estas tres regiones: Oporto, Priorat y Rheingau". Tiene claro que allí donde la viña lo tiene más difícil hay más encanto. Comparte también la tesis que le ha oído más de una vez al enólogo René Barbier: "Los enólogos se reivindican en las añadas difíciles".

Más allá de este triángulo agreste, se deja seducir también por regiones más amables con paisajes igualmente bucólicos:

Banyuls (Languedoc-Rosellón). "Porque no ha pasado el tiempo en términos de vino. Hay una vieja concepción que es enamoradiza".

Chablis (Borgoña). "Porque es la tranquilidad, la paz, combinada con los colores ocres y dorados de la uva".

La Drome (Francia). "Es necesario perderse por los olivos con aroma a lavanda. Es una maravilla".

Ruta gastronómica

En las comarcas de Tarragona frecuenta el restaurante Almosta de Tarragona y el Antull de Reus. En el primero, anteriormente Gingko Biloba, es donde reparte las primeras botellas de Saurí; y en el nuevo negocio, con Berna Ríos al frente, un gran defensor y promotor del *slow food*, siguen estando. Lo mismo sucede en el restaurante Antull de Reus. Con los socios de este establecimiento inició, de hecho, las presentaciones públicas del Saurí, con una cata mítica en la que el vino formaba parte de un cóctel de fresa y se servía de noche. "Hicimos entrar el vino de noche, con música. La gente joven se lo pasó muy bien y fue un éxito. Hay que arriesgar más".

Desde hace tres años forma parte del movimiento Slow Food Tarragona y se siente plenamente cómodo con la filosofía de lo bueno, lo sano y lo justo que promueve. "Valoro la buena comida, vengo de los Pirineos y allí hay una carne muy buena, pero aquí el mar también nos regala delicias gastronómicas. Me gusta encontrar lugares donde el producto es bueno, y, si esto sucede, sabes que también hay sensibilidad por el vino". Del Priorat, destaca la cocina del Celler de l'Àspic y elogia a los restauradores que tienen la carta de vinos "con las añadas actualizadas y el vino servido a la temperatura que le corresponde".

A diferencia de la gastronomía del Pirineo y Andorra, que le enamora, las cartas de vinos dice que son "realmente pésimas" y culpa de ello principalmente a la mala distribución.

"Escojo la comida en función del vino cuando la carta presenta un amplio abanico de referencias; y también según la zona en la que me encuentro. El otro día estaba en el Penedès y no pude dejar de probar un monovarietal de xarel·lo. Como en la *calçotada* que tengo dentro de unos días en la cuenca del río Gaià; llevaré el merlot 100 % que hacemos en Santes Creus, el Monestir". Es un vino de 20 euros. No es de los que piensan que a las *calçotades* hay que ir con vinos.

Wine bars de Toni Sànchez-Ortiz

Barcelona

Porque son muy personales

Els Sortidors del Parlament. Selección de vinos de todo el mundo con protagonismo de los vinos de la Cataluña Norte.

http://www.elssortidors.com/

Can Cisa / Bar Brutal. Vinos naturales. Colmado, bar de copas y restaurante. Lema “Born to be wine”.

http://www.elssortidors.com/

Monvínic. Espacio de referencia internacional en el mundo del vino y la gastronomía. Acoge un centro de documentación único sobre el vino.

http://www.monvinic.com

Enobarberia. Arreglarse la barba y tomar un vino, un establecimiento innovador en el Born.

www.facebook.com/AndresEnobarberia

Burdeos

En ambos lugares pasé mucho tiempo cuando estudiaba allí

L'Intendant. Boutique creada por un negociante de Burdeos con un stock de *grands crus* de Francia.

http://www.intendant.com/

Cousins and Compagnie: Selección y servicio original y poco habitual de vinos de Francia, España, Italia y el nuevo mundo.

http://www.cousin.fr/

El Solà d'Ares

http://www.soladares.es/

https://twitter.com/elsoladares

https://www.facebook.com/ElSoladAres

https://www.instagram.com/soladares/




QUÉ OPINAN

Fermí Fernández, actor

La obra de teatro *El Sommelier* los ha puesto en contacto

> "Conocer a un enólogo (de los de verdad) es siempre un espectáculo. Son una biblioteca de olores, sabores y texturas. Son capaces de hacer la disección de un vino en cuestión de segundos, mientras que el resto de los mortales, por muy amantes del vino que seamos, nos quedamos boquiabiertos preguntándonos cómo han sabido ver tanta poesía donde nosotros solo vemos un líquido de un color indeterminado y del que solo sabemos decir si nos gusta o no (y que no siempre coincide con la opinión del profesional de la cata). El caso del enólogo Toni Sànchez, es, además, paradójico. A un niño nacido en el Penedès o el Priorat, por lógica contextual, la capacidad de saber expresar sabores o aromas de un vino ya se le supone, dado que ha crecido oliendo las cepas muy de cerca. Pero cuesta pensar que alguien que ha nacido y vivido en medio de las montañas y de las vacas haya desarrollado hasta tal punto este don. Por ello, Toni —digo yo, se me ocurre, creo, intuyo— tiene doble mérito: haber sabido desgranar los secretos organolépticos de la naturaleza sin que esta se lo haya puesto nada fácil..."

Rosa Maria Canela Balsebre, antropóloga

El mundo de los zahoríes les ha descubierto la conexión entre vino y pseudociencia

"La historia del vino Saurí nos conduce a un enólogo inquieto, curioso, intuitivo..., a unas viñas viejas del Montsant, a un zahorí de El Molar. Un vino que tuvo mucho protagonismo en el segundo encuentro de zahoríes de los territorios de habla catalana (Matarraña 2013, http://bruixotsdelaigua.blogspot.com.es/2013/09/v-behaviorurldefaultvmlo.html). Un encuentro donde Toni descubrió un mundo lleno de sorpresas y de magia. Y donde, a través de su vino, los asistentes pudimos comprobar el fuerte vínculo que el vino Saurí tiene con una tradición milenaria: la de hacer *nacer* tesoros. El enólogo Sànchez-Ortiz, con un vino excelente; y el zahorí, con el agua que cambia la vida de una finca, de un pueblo".

Natàlia Sanahuges, artista

Comparten una mirada artística y poco convencional de la vida y el vino

"Él es él mismo, un árbol solitario; hace crecer sus ramas para llegar a todo y a todos; generoso, buen amigo y amigo de sus amigos. Apasionado de la vida y de todo, así lo muestra en las cosas que hace, en cómo te las explica, en cómo se emociona... Es como un niño pequeño que aún guarda esa parcela de inocencia, y ello lo hace especial, como sus vinos".

AGRADECIMIENTOS

A todas las personas a las que he consultado y planteado dudas y que han tenido tiempo y ganas de responderme. A todos con los que he compartido estudios, establecido conversaciones y cruzado mensajes relacionados con el mundo del vino, de los que indudablemente he aprendido y lo seguiré haciendo. A las dos personas que me dieron la vida y a la persona con la que tengo la suerte de compartirla cada día.

Ruth Troyano Puig

[1] Montse Nadal y Antoni Sánchez-Ortiz, "Territorios de vino: el Priorat", *Territoires du vin*, 3, Université de Bourgogne: 2011 <http://revues-shs.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/document.php?id=942>.

[2] Montse Nadal y Antoni Sánchez-Ortiz, "Innovacions enològiques els darrers cent anys", *Dossiers agraris,* 16, Institució Catalana d'Estudis Agraris: 2013 <http://www.raco.cat/index.php/DossiersAgraris/article/viewFile/286452/374576 >

[3] "Sauvignon Blanc: clima càlid o clima fresc?", *El Solà d'Ares,* 24 de octubre de 2013, <https://soladares.wordpress.com/2013/10/24/sauvignon-blanc-clima-calid-o-clima-fresc/>

Publicacions URV

1.ª edición: marzo de 2016
Depósito legal: T 501-2016
ISBN: 978-84-8424-437-0

Publicacions de la Universitat Rovira i Virgili
Av. Catalunya, 35 - 43002 Tarragona
Tel. 977 558 474
www.publicacions.urv.cat
publicacions@urv.cat
twitter.com/PublicacionsURV
facebook.com/PublicacionsURV
instagram.com/publicacionsurv



DO Tarragona / DOQ Priorat / Vino de mesa

TONI SÀNCHEZ-ORTIZ

Natàlia Sanahuges [artista]:

> Es como un niño pequeño que aún guarda esa parcela de inocencia, y ello lo hace especial, como sus vinos





